

Vanilkové rohlíčky z pohanky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: andrea



Suroviny

- Pohanková mouka hladká 280 g
- Máslo 200 g
- Vanilkový cukr 1 balíček
- Moučkový třtinový cukr 100 g
- Vlašské ořechy strouhané 120 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Určen pro: Děti

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Do pohankové mouky přidáme změkklé máslo, vanilkový a moučkový cukr (toho si necháme trochu stranou na pozdější obalení). Nakonec přisypeme pomleté vlašské ořechy, zpracujeme těsto a necháme jej odležet do druhého dne v chladu.

Z těsta vytvoříme váleček o průměru 2 cm a nakrájíme jej kolmo na pravidelné díky. Z nich vytvarujeme rohlíčky a naskládáme je na plech vyložený pečícím papírem.

Pečeme v mírně vyhřáté troubě na 150°C dorůžova cca 10-15 minut. Ještě teplé je obalíme v moučkovém cukru.

Poté je necháme uležet cca 14 dní v suchu a chladu.